


Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий кафедрой

 Г. Л. Камоза
(подпись) (инициалы, фамилия)

«19» 01 2018 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 «Технологии продукции и организация общественного питания»
код и наименование направления подготовки

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»
профиль

Проект кофейни «Молоко и кофе» на 64 места
тема

Руководитель


подпись, дата

доцент, канд. техн. наук
должность, ученая степень

О. М. Сергачева
инициалы, фамилия

Выпускник


подпись, дата

ТОП 11-02БГИА
группа

К. Ю. Тарасенко
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

О. М. Сергачева
инициалы, фамилия

Красноярск 2018

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1 Техникоэкономическое обоснование	5
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия	5
1.2 Расчёт пропускной способности предприятия .Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и форма его обслуживания	7
1.3 Обоснование режима работы предприятия Определение количества потребителей	8
1.4 Расчёт дневной производственной программы	9
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем	10
2 Технологический раздел	12
2.1 Составление производственной программы предприятия	12
2.2 Расчет складских помещений	19
2.3 Расчет договочного цеха	24
2.4 Расчет горячего цеха	31
2.5 Расчет холодного цеха	40
2.6 Расчет кондитерского цеха	53
2.7 Расчет моечной столовой и кухонной посуды	67
2.8 Расчет площади торгового зала	70
3 Организационный раздел	72
3.1 Организация работы производства	72
3.2 Организация обслуживания	73
4 Научно-исследовательский раздел	80
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда	80
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда	81
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда	81
4.4. Органолептический контроль качества разработанного блюда	82
4.5 Лабораторный контроль качества разработанного блюда	83
4.6 Определение микробиологических показателей и гигиенических нормативов для разработанного фирменного блюда	83
4.7 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда	84
4.8 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо	84
Заключение	85
Список использованных источников	86

Приложение А-Расчет сырья и покупных товаров	89
Приложение Б-Расчет технологического оборудования	95
Приложение В-Технологическая карта	100
Приложение Г-Технологическая схема приготовления	101
Приложение Д-Дегустационные листы	102
Приложение Ж-Расчет пищевой ценности	103
Приложение И-Технико-технологическая карта	104

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание - совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан-предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.

История развития российского рынка общественного питания повторяет общую картину, складывающуюся в пределах всего постсоветского пространства. Уже в середине 1980-х годов торговые точки, являющиеся наследием общепитовского сегмента советского образца, стали постепенно акционироваться и приватизироваться. И уже с появлением первых кооперативных кафе вчерашние представители трудовых коллективов в одночасье превратились во владельцев перспективных предприятий общепита. Начиная с середины 1990-х в городе Красноярске стали появляться первые частные рестораны и кафе, где уже тогда можно было столкнуться с зарождавшимся ресторанным этикетом. Активно проводимые в стране экономические реформы привели к тому, что к 1995 году в России почти не осталось ни одного государственного ресторана.

Расцвет ресторанного бизнеса в России пришелся на период с 1995-го по 1998-й. Именно в это время в стране стал постепенно формироваться средний класс, среди представителей которого походы в ресторан и кафе превратились в излюбленную форму проведения досуга. В связи с этой тенденцией наряду с демократичными предприятиями быстрого питания все чаще стали открываться концептуальные заведения - такие как кофейни.

Кофейня прототип кафе, такое предприятие где есть возможность вкусно и полноценно перекусить, выпить кофе, отведать десерт.

Проектируемая кофейня «Молоко и кофе» предлагает в своем меню блюда европейской и русской кухонь, блюда просты и понятны. Проектируемое предприятие доступно среднему классу населения города, что по определению обеспечит необходимый поток гостей.

На сегодняшний день одним из выгодных и перспективных вложений капитала является ресторанное дело, так как кафе и рестораны являют собой эксклюзивное предложение сервиса и меню, в отличие от других типов предприятий общественного питания.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемым предприятием общественного питания кофейня «Молоко и Кофе» на 64 места предполагается разместить в Советском районе г. Красноярска, на Взлётке, по улице Молокова. Выбор обусловлен тем, что данный район динамично развивается, активно застраивается жилыми домами, торгово-офисными и административными зданиями. В этом районе проживает достаточно большое количество населения, имеющего средний или высокий уровень дохода.

Предполагаемое место расположения имеет удобные подъездные пути, автобусную остановку. В радиусе 500м расположены потенциальные посетители кофейни.

Часы работы кофейни с 10⁰⁰-22⁰.

Расчет потенциального контингента потребителей представлен в таблице 1.1

Таблица 1.1- Расчет потенциального контингента потребителей проектируемой кофейни « Молоко и кофе» на 64 места

Наименование объектов в радиусе до 500м. от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Жилой массив (10 жилых домов)	ул. Молокова 33, 27, 29, 19, 31, 66, 68, 23, ул. 9 Мая 26а, ул. Взлетная, 38	8100	-	-
Салон красоты «Мастраянни»	Ул. Молокова, 33	12	9-21	скользящий
Стоматологическая клиника «Медидент»	ул. Молокова, 33	10	9-21	скользящий
Кабинет врачебных консультаций «Фемина»	ул. Молокова, 33	8	9-21	скользящий
Медицинская клиника «Элит-нейрон»	ул. Молокова, 23	17	9-20	скользящий
Аптека «Ваш доктор»	ул. Молокова, 19	5	9-23	скользящий
Супермаркет «Командор»	ул. Молокова, 19	21	круглосуточно	скользящий
Фитнесс-центр	ул. Молокова, 19	25	9-22	
ООО «Синтез Н»	ул. Взлетная, 38	10	09-20	скользящий

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500м. от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Журналы «Автосила», «Вестснаб», «Сибирское металлооборудование», «Электроснабжение регионов»	ул. Молокова,27	30	9-19	скользящий
ООО «Клининговые технологии»	ул. Молокова,27	6	10-19	скользящий
Детский центр «Семья.ру»	ул. Молокова,27	20	9-20	скользящий
Школа подготовки судоводителей	ул. Молокова,27	12	08-20	скользящий
Салон-парикмахерская «Latino»	ул. Молокова,27	15	09-21	скользящий
Веб-студия «Икс ДБ»	ул. Молокова,27	9	10-19	скользящий
Торговый дом «Андреевский» (универмаги, продовольственные магазины)	ул. 9 Мая 26а	31	09-21	скользящий
Бухгалтерский центр «Красправо»	ул. Взлетная, 38	10	09-19	скользящий
Медицинский центр (ООО Енисей кампаний)	ул. Взлетная, 38	25	09-19	скользящий
ООО Инженерные технологии В салон «Семенов и Романов	ул. Взлетная, 38	8	10-20	скользящий
ФНП Консалтинг, ООО	ул. Взлетная, 38	8	09-19	скользящий
Салон красоты «Юнона»	ул. Взлетная, 38	15	09-21	скользящий
Театр Ростовых кукол «Карабас Барабас»	ул. Молокова, 66	10	09-21	скользящий
Строительная кампания «Галикон»	ул. Молокова, 68	12	9-20	скользящий
Итого	-	8416	-	-

Таблица 1.2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемой кофейни « Молоко и кофе» на 64 места

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Спортивно-развлекательный центр «Куб»	ул. Молокова, 21	50	10-04	официантами, барменами	полуфабрикаты
Кафе «Денди Хауз»	ул. Молокова, 21	70	18-04	официантами, барменами	полуфабрикаты
Итого	-	120	-	-	-

По данным таблицы 1.1 и 1.2 можно сделать вывод, что в районе предполагаемого строительства проектируемой кофейни « Молоко и кофе» расположено небольшое количество предприятий общественного питания, что говорит о небольшом уровне конкуренции.

1.2 Расчёт пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и форма его обслуживания.

Пропускную способность предприятия определяем по количеству мест в зале. Расчет количества мест в зале производим по нормативам мест на 1000 человек.

При расчете общей потребности мест для населения, в районе строительства проектируемого предприятия учитываем ступенчатую систему размещения общедоступных предприятий общественного питания в зависимости от величины городов.

Метод расчета по нормативам мест на 1000 человек является универсальным, используется для определения количества мест в обеденных залах предприятий, и определяется по формуле[18]

$$P = \frac{N * P_n}{1000}, \quad (1.1)$$

где P-необходимое число мест;

N-численность жителей населённого пункта, чел ;

P_n-норма мест на 1000 человек (40).

Определяем необходимое число мест по формуле [18]

$$P = \frac{8416 * 40}{1000} = 336 \text{ мест}$$

Степень обеспеченности местами в общедоступной сети определяем по формуле[18]

$$C = \frac{P_{\phi}}{P} * 100, \quad (1.2)$$

где P_{ϕ} -фактическое число мест в общедоступной сети предприятий ОП;

P -необходимое число мест в общедоступной сети ОП по нормативу

Произведем расчет степени обеспеченности в общедоступной сети

$$C = \frac{120}{336} * 100 = 35,7\%$$

По полученным данным можно сказать, что степень обеспеченности местами для данной сети составляет 1/3 часть. Значит строительство кофейни в данном районе целесообразно.

1.3 Обоснование режима работы предприятия Определение количества потребителей

Режим работы предприятия устанавливается с учетом типа предприятия, его местоположения, состава потенциального контингента потребителей.

Режим работы торгового зала кофейни с 10⁰⁰ до 22⁰⁰ часов. Приток потенциальных посетителей в проектируемое предприятие не ранее 10⁰⁰ и не позднее 22⁰⁰, так как предприятие ориентировано на реализацию своей продукции в обеденное и в вечернее время. Количество посетителей определяется на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня, которые представлены в таблицах 1.3.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия; оборачиваемость места в зале в течение данного часа; процент загрузки зала по часам его работы и вместимость зала. Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле[18]

$$N_r = \frac{P * f * X}{100}, \quad (1.3)$$

где N_r - количество потребителей, обслуживаемых за один час работы;

P -вместимость зала;

f -оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

X -процент загрузки зала в данный час, %.

Расчеты загрузки торгового зала по часам представлены в таблице 1.3.

Таблица 1.3 - График загрузки кофейни « Молоко и кофе» на 64 мест

Часы работы	Оборачиваемость, ф	% загрузки, х	Кол-во посетителей, N чел.
10-11	1,5	40	38
11-12	1,5	60	58
12-13	1,0	80	51
13-14	1,0	100	64
14-15	1,0	80	51
15-16	1,0	70	45
Итого за дневное время:	-	-	307
16-17	перерыв	-	-
17-18	0,6	60	23
18-19	0,6	70	27
19-20	0,6	100	38
20-21	0,6	90	35
21-22	0,6	80	31
Итого за вечер	-	-	154
Итого:	-	-	461

1.4 Расчёт дневной производственной программы

Исходными данными для расчетов являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте рассчитан по формуле[18]

$$n = N * m \quad (1.4)$$

где n - общее количество потребляемых блюд;

m -коэффициент потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых блюд, сладких блюд и горячих напитков);

N -количество человек за день, чел.

Расчет коэффициентов потребления каждой группы блюд в кофейни сведен в таблицы 1.4.

Таблица 1.4 - Расчёт коэффициентов потребления блюд кофейни

Наименование групп блюд	Процентное соотношение, %	Расчетная норма потребления, m
Холодные блюда и закуски	10	0,2
Сладкие блюда	20	0,4
Горячие блюда	20	0,4
Горячие напитки	50	1,0
Итого	100	2,0

По данным таблицы 1.3 и1.4 разрабатывают дневную производственную программу предприятия.

Расчет дневной производственной программы представляют в таблице 1.5.

Таблица 1.5- Расчёт дневной производственной программы кофейни «Молоко и кофе» на 64 места

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные закуски	Горячие блюда	Горячие напитки	Сладкие блюда	Итого:
		Коэффициент потребления блюд				
		0,2	0,4	1,0	0,4	2,0
	Количество блюд реализуемых по часам					
10-11	38	8	15	38	15	76
11-12	58	12	23	58	23	116
12-13	51	10	20	51	20	102
13-14	64	13	26	64	26	128
14-15	51	10	20	51	20	102
15-16	45	9	18	45	18	90
Итого за дневное время:	307	62	122	307	122	614
16-17	перерыв					
17-18	23	5	9	23	9	46
18-19	27	5	11	27	11	54
19-20	38	8	15	38	15	76
20-21	35	7	14	35	14	70
21-22	31	6	23	31	23	62
Итого за вечер	154	31	72	154	72	308
Итого:	461	93	194	461	194	922

1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем

Исходя из месторасположения проектируемой кофейни, определены источники снабжения. Источники снабжения сведены в таблицу 1.6.

Таблица 1.6-Источники снабжения предприятия

Вид сырья	Наименование источника снабжения	Частота завоза
Сахар, крупа, макаронные изделия	ООО Континет С	1 раз в неделю
Яйцо	Бархатовская птицефабрика	1раз в неделю
Молоко и молочные продукты	ООО Исток	ежедневно
Хлеб, хлебобулочные изделия	ООО Красноярский хлеб	Ежедневно
Мороженое	ООО Славица, ООО Инмарко	3 раза в месяц
Мясная гастрономия	КПК, Ярск, Дымов, Мавр	ежедневно
Овощи свежие, грибы, зелень, фрукты, ягоды, орехи, сухофрукты	ООО Фруктофф	2 раза в неделю
Безалкогольные напитки	ООО Пелатон,	2 раза в неделю
Кондитерские изделия, шоколад, топинги, чай, кофе	ООО СУфудэ	1 раз в неделю
Мед	ООО Медовая компания	3 раза в месяц

По таблице 1.6 можно сделать вывод, что у проектируемого предприятия широкий спектр возможных поставок и поставщиков. Выбор поставщиков зависит от удобства их месторасположения, ценовой политики поставщика,

качества и ассортимента продукции, предлагаемой поставщиком. Частота завоза продуктов на предприятии выбрана таким образом, чтобы осуществлять ежедневное удовлетворение потребности предприятия в сырье и покупных товарах.

2 Технологический раздел - изъят

3.Организационный раздел

3.1 Организация работы производства

Производственная инфраструктура предприятия

Для производства продукции определенного ассортимента и выполнения всех стадий технологического процесса на проектируемом предприятии организуются цеха. Они подразделяются на заготовочные (мясо-рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (кондитерский). Кроме цехов на производстве проектируются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды.

Структура производства предприятия является бесцеховой. При бесцеховой структуре цеха на предприятии выделяются условно, для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья или способам кулинарной обработки. Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливается в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством.

Важным фактором успешной работы предприятия является правильная организация рабочих мест. В зависимости от типа предприятия, характера выполняемых технологических операций, видов используемого оборудования, количества занятых работников и ассортимента выпускаемой продукции, рабочие места имеют свои особенности. Так как проектируемое предприятие не относится к предприятиям большой мощности и имеет бесцеховую структуру производства, на нем преобладают универсальные рабочие места, на которых работниками осуществляется несколько неоднородных технологических операций.

Планировка рабочих мест предприятия обеспечивает рациональное размещение оборудования, эффективное использование площади, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов на рабочем месте. Каждое рабочее место оснащено кухонной посудой, приспособлениями для хранения и перемещения сырья и готовой продукции, стеллажами, функциональными емкостями и др.

Одним из важнейших факторов успешной работы предприятия является правильная организация труда работников.

Организация работы складских помещений

Складские помещения на предприятии служат для приемки и кратковременного хранения поступающих от поставщиков продуктов и сырья. Они размещены на первом этаже предприятия и имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия.

Так как проектируемое предприятие работает на сырье, оборудуют следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбную, молочно-жировую, для хранения фруктов, зелени и напитков, камеру замороженных ягод и фруктов, а также неохлаждаемые: кладовую сухих продуктов, кладовую вино-водочных изделий, загрузочную.

В соответствии с объемно-планировочными требованиями на проектируемом предприятии компактно спланирована складская площадь, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции; оборудование размещается с учетом площади, необходимой для проходов и перемещения грузов; транспортировка сырья, тары осуществляется по кратчайшему пути и без пересечений; подъезд транспорта и разгрузку товара планируется осуществлять со стороны хозяйственного двора, складские помещения не являются проходными.

Организация работы доготовочного цеха

На проектируемом предприятии организован доготовочный цех для обработки сезонных овощей и зелени, птицы, рыбы и морепродуктов. Для этого в цехе выделены два участка: по обработке сезонных овощей и зелени, по изготовлению полуфабрикатов из птицы, рыбы и морепродуктов

Организация работы участка по обработке зелени и сезонных овощей

В соответствии с технологическим процессом на участке организованы следующие рабочие места:

-по обработке сезонных овощей, зелени, фруктов

На рабочем месте установлены стол производственный CAS SW-DD 2/5/10/20, ванна моечная ВМ-1/630 стеллаж СПС-2, весы ВЭН-1, предусмотрена раковина для мытья рук.

Организация работы участка по приготовлению полуфабрикатов из птицы, рыбы и морепродуктов

На участке организованы отдельные рабочие места обработки птицы, рыбы и морепродуктов. Выделяется отдельное оборудование, инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки птицы и рыбы.

На рабочем месте по обработке птицы, установлены производственный стол CAS SW-DD 2/5/10/20 и моечная ванна ВМ-1/630 (для обмывания птицы). После обсушивания птица поступает на производственный стол, где производится зачистка птицы и изготовление полуфабрикатов. Размораживание птицы и осуществляется на стеллаже СПС-2, для этого птицу укладывают в лоток и оставляют для дефростации при комнатной температуре.

На рабочем месте по обработке рыбы и морепродуктов, размещаются ванна ВМ-1/630 для дефростации, стол производственный CAS SW-DD 2/5/10/20, для очистки и пластования, с настольными весами, разделочными досками, ящиками для специй и ножей поварской тройки.

В цехе предусмотрен холодильный шкаф А500 Л ТНН для кратковременного хранения полуфабрикатов.

Организация труда работников

Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством, в цехе работает 1 повар 3 разряда он выполняет производственную программу доготовочного цеха.

На основании плана-меню заведующий производством дает задание..

Повар 3-го разряда разделывает рыбу, нарезает рыбу на порции, осуществляет зачистку птицы; обрабатывает птицу, изготавливает полуфабрикаты, производит гидромеханическую обработку сезонных овощей и зелени.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех предприятия предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд. Цех имеет удобную взаимосвязь с горячим цехом, раздачей, моечной столовой посуды.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделяют технологические линии:

- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков.

На этих линиях организуются следующие рабочие места:

-для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и нарезки гастрономических продуктов, порционирования и оформления блюд;

- для приготовления сладких блюд и напитков.

На рабочем месте для приготовления салатов и нарезки гастрономических продуктов используется стол с охлаждаемым объемом SN 22/TN, тостер, необходимый инвентарь. На рабочем месте для приготовления сладких блюд устанавливается стол с охлаждаемым объемом SN 22/TN, моечная ванна ВМ-1/630, блендер Ф1, соковыжималка С55, весы ВЭН-1, шкаф морозильный А 500 РБТ, различная посуда и инвентарь.

Из вспомогательного оборудования используется Стеллаж СКК-800. Для мытья рук установлена раковина.

Организация труда в цехе

Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством. Он организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню. В цехе работают два повара: 4 разряда и повар 5 разряда. Повара работают по ступенчатому графику. Повар 5 разряда готовит наиболее сложные блюда, повар 4 разряда готовит блюда массового спроса. По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд. В конце рабочего дня составляется отчет о реализации блюд за день.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

Горячий цех не подразделяется на два специализированных подразделения: суповое и соусное. На проектируемом предприятии это деление не производится ввиду отсутствия супов и гарниров.

Организация рабочих мест

Участок по приготовлению вторых блюд и соусов оснащен плитой РП-6, жарочным шкафом Шеф-22, электрокипятильник KSY-20., ванна моечная АВ. В цехе предусмотрен холодильный шкаф для хранения скоропортящихся продуктов ММЦ 200 Р/Л, а так же предусмотрен стеллаж Профф и раковина для мытья рук.

Организация труда работников

В состав производственной бригады предприятия входят два повара 5 разряда и повар 4 разряда. Повар 5 разряда приготавливает и оформляет блюда, требующие сложной кулинарной обработки. Повар 4 разряда готовит блюда массового спроса, пассерует овощи, подготавливает компоненты для блюд.

Повара работают по ступенчатому графику. Время выхода на работу работников горячего цеха принимается с учетом продолжительности приготовления первой партии блюд к открытию зала предприятия.

Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он работает самостоятельно и выпускает изделия, которые реализуются в зале кофейни и производится отгрузка продукции сторонним организациям..

Выпускаются изделия из следующих видов теста:

- песочное
- бисквитное
- слоеное
- дрожжевое

Все виды изделий выпускаются с отделкой кремом. Данный ассортимент кондитерских изделий влияет на количество участков и рабочих мест.

В помещении для обработки яиц устанавливается стол производственный CAS SW-DD 2/5/10/20 с овоскопом для проверки качества яиц, 4 ванны ВМ-1/630 для их санитарной обработки, подтоварник ПТ-2-А. Из инвентаря используются решетчатые металлическая корзина, волосяные щетки. Предусмотрена раковина для мытья рук.

В помещении подготовки сырья для просеивания муки устанавливают мукопросеиватель Каскад, производственный столе CAS SW-DD 2/5/10/20. Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для кратковременного хранения сырья предусмотрен и холодильный шкаф ММЦ 200 Р/Л, для мытья рук предусмотрена раковина с подачей горячей и холодной воды.

На участке замеса и разделки теста организованы следующие рабочие места.

1) Рабочие места для приготовления бисквитного и песочного теста совмещены. На рабочем месте устанавливают взбивальную машину В-10, производственный стол CAS SW-DD 2/5/10/20, 2) Рабочее место для приготовления слоеного теста оснащено столом с охлаждаемым объемом SN-22 и тестораскаточной машиной FIMAR 7/SN. 3) Для приготовления дрожжевого теста установлен производственный стол CAS SW-DD 2/5/10/20 и электрокипятильник KSY-20..4) На участке выпечки изделий из различных видов теста устанавливают, печь пекарскую ПК-5 Э, стеллаж для охлаждения готовых изделий ГН-10.

На участке отделки готовых изделий установлен стол с охлаждаемым объемом SN-22, машина взбивальная В-5, раковина для мытья рук, а так же стеллаж ГН-10 и моечная ванна ВМ-1/630

В моечном помещении кондитерского цеха установлены моечные ванны ВМ-1/630 стеллаж СПС-2, подтоварник ПТ-2А.

Организация труда работников

В цехе работает один пекарь-кондитер, который выполняет все операции по выпечке и отделке кондитерских изделий.

3.2 Организация обслуживания

Наравне с функцией производства продукции, предприятие питания выполняет функцию обслуживания потребителей (реализация продукции и организация ее потребления). В современных условиях для потребителей имеют большое значение высокая культура обслуживания и качество выпускаемой продукции.

Культура обслуживания - один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания в общественном питании, относятся наличие современной материально-технической базы, объем, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания, уровень рекламно-информационной работы, профессиональное мастерство работников общественного питания, санитарное состояние помещений, степень комфортности и уюта залов.

В проектируемой кофейне применяется метод обслуживания официантами. Обслуживание осуществляется официантами, администратором имеющими специальное образование и профессиональную подготовку. Обслуживающий персонал имеет форменную одежду. При этом процесс обслуживания складывается из следующих операций: встречи и размещения потребителей, приема заказов, получения и подачи блюд, расчета.

На предприятии используют индивидуальный метод организации труда. Суть этого метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют отдельный участок зала из 3-4 столиков. Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

На предприятии работают 6 официантов 4-го разряда и администратор. Администратор встречает гостей, подает меню и контролирует работу официантов. В обязанности официантов входит подготовка рабочей зоны и повседневное обслуживание посетителей (ознакомление с меню, приема заказа, получение продукции в сервис-баре, на раздаче и подача посетителям,); работа на контрольно-кассовой машине; расчет посетителей; сервировка стола в соответствии с требованиями вида обслуживания; расчет необходимого количества посуды, приборов; подача блюд и напитков; уборка посуды и приборов.

Данный метод обслуживания, в отличие от бригадного, обеспечивает более быстрый профессиональный рост официантов.

Интерьер зала

В дизайне интерьеров кофеен все большую популярность приобретает индустриальный лофт, «прибывший» в нашу страну из далекой Америки. Лофт-это нетрадиционный и особенный дизайн. В его основе лежат помещения бывших фабрик и заводов, которые промышленники 20-ого века лишь поверхностно переделывали под жилье для людей и сдавали в аренду

Вот только в то время такое жилище вряд ли кто-то мог назвать шикарным, а в современном мире такой стиль считается очень модным и богатым и находит все больше почитателей как среди людей среднего достатка, так и среди «золотой» молодежи.

Лофт в переводе с английского означает «чердак», что весьма похоже на его внешний вид. В таком интерьере сочетаются грубый и несколько жесткий промышленный стиль и ультрасовременная техника и аксессуары, он очень удобный и выглядит поистине потрясающе.

Простота, незамысловатость, свобода - вот основные качества и черты, присущие стилю лофт. Он не терпит границ, напыщенного гламура, показной роскоши и шика.

Лофт-смел и свеж, он открывает то, что недопустимо при использовании других стилей: грубая штукатурка, кирпичная кладка стен, трубы и вентиляции. Добавим к этому открытое, свободное, светлое пространство, не отягощенное перегородками и стенами, современные элементы индустриального города-техника, металлические детали, зеркала, стекло, даже дорожные знаки или садовый инвентарь-и получим лофт в чистом виде.

Дизайнеры советуют учитывать такие правила оформления лофта:

1.Стены выполнены из бетона или кирпича, с нанесением грубой штукатурки. На стенах используется большое количество стекла.

Трубы, вентиляция, балки, кабели и различные конструктивные элементы размещены на виду.

Мебель - деревянная, грубая, массивная. Подобрана как в темных, так и в светлых тонах. В стиле Лофт помимо столов, кресел и диванов, присутствуют деревянные стеллажи или серванты, а также книжные полки.

Чтобы кофейня не была слишком «мужской», интерьер смягчен с помощью больших горшков с множеством цветов и деревьев и мягкой обивкой стульев и диванов.

Еще один эффективный прием для того, чтобы сделать кофейню в стиле Лофт уютной -оснастить ее настоящим камином.

Пол выложен керамической плиткой.

Что касается цветовой гаммы, то здесь все очень легко -естественные тона, присущие натуральным материалам. Преобладает серый цвет и его оттенки, а так же синий, голубой, белый и коричневый. В одном помещении сочетаются разные варианты отделки и цветов, таким образом разбивая его на разные функциональные зоны.

Кофейня в стиле Лофт очень светлая, потому что задействовано много осветительных приборов. К тому же в таком интерьере используется как подвесные люстры необычной формы, так и прожекторы и даже уличные фонари, а так же настольные лампы с коваными абажурами.

Окна очень большие и не завешенными шторами. Обрамлены с помощью жалюзи. Рамы сделаны из дерева, натурального цвета.

Если представить себе наспех переоборудованный под жилье цех, то вряд ли там можно увидеть милые картинки или статуэтки, мягкие подушечки с котиками или вазочки. Вот и в кафе в стиле Лофт аксессуарам не уделяется огромного внимания. Все должно быть как будто сделано из того, что было: возможны пустые рамы от картин на стенах и множество неровно прибитых фотографий и газет. Также на вертикальных поверхностях кофейни в стиле Лофт можно увидеть граффити, дорожные знаки.

Реклама предприятия

Реклама предприятий сферы общественного питания должна быть «вкусной» и только потом информативной. Для рекламы проектируемого кофейня используется:

- наружная реклама (перетяжки, щиты размещают на транспортных магистралях)

- печатная реклама (газеты, журналы такие как «Выбирай», «Рестораны» и др.)

- медийная реклама в интернете (размещение графических банеров на сайтах, создание сайта кофейня)

- контекстная реклама в интернете (показ текстовых объявлений в зависимости от интересов пользователя, показывается только людям, уже проявившим интерес к определенной теме)

Прогрессивные технологии обслуживания

Основным направлением развития современных технологий обслуживания являются создание концепции.

Для проектируемого кофейня используется меню со свободным выбором блюд. В меню представлены фотографии блюд, напитков, кондитерских

изделий. Состав блюд в меню соответствует концепции предприятия. На меню нанесен графический логотип кофейни.

В кофейни предусмотрены скидки и накопительная бонусная система. При единовременном заказе от 1500 тысяч рублей гостю выдается именная накопительная бонусная карта, при расчете по счету в кофейни происходит зачисление бонусных рублей, в размере 5 % от суммы счета, на карту, которыми гость может рассчитываться за блюда и услуги предприятия в дальнейшем. Данная бонусная система позволяет привлекать постоянных гостей в кофейни и повышает лояльность посетителей. Скидка в размере 15% предоставляется именинникам.

Дополнительные услуги

Особое место в предприятии общественного питания отводится оказанию дополнительных услуг потребителям.

В качестве дополнительных услуг на предприятии выступают

- мастер классы по приготовлению кофе;
- продажа готового кофе на вынос
- продажа кофе в зернах, помол кофе для посетителей для домашнего использования.
- вызов такси
- прием заказов на проведение кофе-брейков

4 Научно-исследовательский раздел - изъят

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной работе рассмотрена кофейня «Молоко и кофе». Данная тема актуальна и востребована на рынке. Востребованность кофе и напитков из него находится на достаточно высоком уровне, пользуется популярностью у молодежи. Сейчас этот бизнес успешно развивается в России. Кофейня - это атмосфера, всегда теплая, уютная, ароматная. Демократичность предприятия привлекает посетителей всех социальных слоев. Кофейня это уникальный симбиоз восточной медлительности и созерцательности с энергией Запада.

Проектируемая кофейня предполагает «русский формат». Такой формат очень популярен у посетителей. Здесь гости садятся за столик в ожидании официанта и делают заказ не вставая с места. Ассортимент кофе в кофейне предоставляется довольно широкий и качественный. Кроме десертов здесь представлены также холодные закуски, салаты, горячие вторые блюда. В составе кофе предлагается и алкоголь. Формат кофейни весьма востребован и пользуется хорошей популярностью у посетителей.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12. 2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.
2. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 11 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 10 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.
9. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.
10. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
11. СНиП 11-Л. 8-71 Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – Москва : Изд-во стандартов, 1972. – 31 с.
12. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с.
13. Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – Москва : Омега – Л, 2006. – 222 с.
14. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

15. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. – 82 с.
16. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания» / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.
17. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
18. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
19. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
20. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
21. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова [и др.] ; Краснояр. гос. торг. – экон. ин.-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.
22. Охрана труда на предприятиях общественного питания : метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин.-т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. – 34 с
23. Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – Москва : Стройиздат, 1992. – 109 с.
24. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
25. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
27. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина.- 2- е изд., изм. и доп. – Москва : Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.
29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е.

Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.

31.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.

32.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.

33.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиониздат, 1998. – 296 с.

34.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.

35.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.

36.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.

37.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

38.Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

39.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. - 107 с.

40. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ А-И - изъяты


Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий кафедрой

 Г. Л. Камоза
(подпись) (инициалы, фамилия)

«19» 01 2018 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 «Технологии продукции и организация общественного питания»
код и наименование направления подготовки

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»
профиль

Проект кофейни «Молоко и кофе» на 64 места
тема

Руководитель


подпись, дата

доцент, канд. техн. наук
должность, ученая степень

О. М. Сергачева
инициалы, фамилия

Выпускник


подпись, дата

ТОП 11-02БГИА
группа

К. Ю. Тарасенко
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

О. М. Сергачева
инициалы, фамилия

Красноярск 2018